



2021年1月8日
株式会社銀座千疋屋
株式会社パティスリー銀座千疋屋

銀座千疋屋 新作ショコラ「奏（かなで）」1月13日（水）より新登場 ～フルーツで奏でる、4重奏の味わい～

株式会社銀座千疋屋（本社：東京都中央区、代表取締役：齋藤 充）・株式会社パティスリー銀座千疋屋（本社：東京都中央区、代表取締役：齋藤 充）は、新作ショコラ“奏（かなで）”を2021年1月13日（水）より数量限定販売いたします。

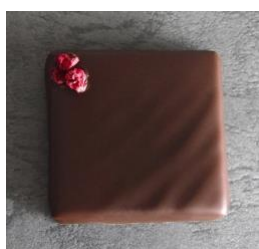
春・夏・秋・冬の季節の移り変わりを、フルーツをベースに表現したショコラです。それぞれのフルーツの特徴に合った素材やチョコレートを組み合わせ、立体的で奥深い味わいに仕上げました。

フルーツで奏でる、4重奏の調和をご堪能ください。



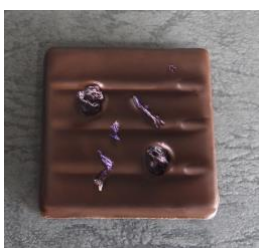
【商品詳細】

- 商品名：奏（かなで）
- 販売日：2021年1月13日（水）
- 価格：¥1,728（税込）
- 内容量：4個入
- 内容：



■フリーズデボア（春）

香り高いフリーズデボアとマダガスカル産カカオの赤い果実の酸味、凝縮された苺の旨味を閉じ込めたパートドフリュイ。口の中に苺の香りが広がるショコラです。



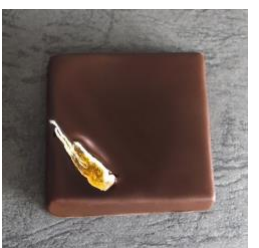
■ミルティーユ（夏）

華やかな酸味のルビーカカオとマダガスカル産カカオ。濃厚なカシスとミルティーユの紅茶から抽出したベリーの花やかな香りと酸味がフルーティーなショコラです。



■アプリコットテンコウキンセンチャ（秋）

芳醇でとろけるような桃の香りの台湾茶と力強いカカオの苦み、アプリコットを限界まで煮詰めて濃縮された酸味。三層で構成された長い余韻をもたらすショコラです。



■柚子みかん（冬）

スパイシーなガーナ産カカオと香り豊かな柚子、花椒の爽やかな香りと辛味。瑞々しい蜜柑のパートダマンド。蜜柑の香りが舌と鼻腔を刺激する二層のショコラです。

●販売店舗

店舗名	所在地	TEL
銀座千疋屋 銀座本店 フルーツショップ	東京都中央区銀座 5-5-1 1F	03-3572-0101
銀座千疋屋 新宿店 (京王百貨店・のれん街)	東京都新宿区西新宿 1-1-4 京王百貨店・のれん街	03-5321-5029
銀座千疋屋 築地店	東京都中央区築地 3-7-2 1F	03-6264-7440
パティスリー銀座千疋屋 エキュート赤羽店	東京都北区赤羽 1-1-1 エキュート赤羽 1F	03-5939-7315
パティスリー銀座千疋屋 GINZA SIX 店	東京都中央区銀座 6-10-1 B2F	03-6264-5523
ニュースタイル銀座千疋屋 六本木ヒルズ店	東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー B1F	03-6447-0780
パティスリー銀座千疋屋 東京ギフトパレット店	東京都千代田区丸の内東京ギフトパレット YC-4	03-6273-4717

◎オンラインショップでも販売いたします。

〈銀座千疋屋オンラインストア〉

<https://ginza-sembikiya.jp>

〈パティスリー銀座千疋屋 楽天市場店〉

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/ginza-sembikiya/>

【銀座千疋屋について】

1894年（明治27年）に、株式会社千疋屋総本店からのれん分けを受け創業。1913年（大正2年）には、日本初（※当社調べ）のフルーツパーラーを開業。専門の目利きが、最上級の果物を取り扱う“果物専門店”として、主に国産及び輸入果実・食料品の販売を行う。

【パティスリー銀座千疋屋について】

銀座千疋屋の子会社として2008年に設立。果物をより身近に感じてもらえるよう、果物を使用したオリジナルスイーツの開発を行う。

◎写真は全てイメージです。

◎商品の価格、内容、お問い合わせ先、その他の情報は2021年1月8日時点となります。

その後、お知らせなしに変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社銀座千疋屋 広報室 TEL：03-6264-1064